

PATENT
0507-1060

IN THE U.S. PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re application of

Emmanuel ROMERO Conf. 6813

Application No. 10/695,387 Group 3742

Filed October 29, 2003 Examiner Joseph M. Pelham

COOKING ASSEMBLY

DECLARATION UNDER 37 CFR 1.131

Commissioner for Patents
P.O. Box 1450
Alexandria, VA 22313-1450

Sir:

Emmanuel ROMERO declares that:

1. I am the inventor of claims 14-30 pending in the above-identified patent application and inventor of the subject matter described and claimed herein.

2. Prior to January 14, 2002, I conceived my invention as described and claimed in the subject application in France, a WTO country, as evidenced by the following:

a. Prior to January 14, 2002, I sent an e-mail to Y Lubrina (a colleague at a French affiliate of the assignee) on August 14, 2001 attaching detailed drawings showing all elements of the later-claimed invention (see attached exhibits);

b. On October 30, 2002 I filed French Patent Application No. 0213613.

ER

3. Applied reference LI U.S. 2004/0094532 A1, as application No. 10/706,520, was filed on November 12, 2003. This application is a continuation-in-part of application No 10/124,686, filed on April 19, 2002 and issued as Patent No. 6,653,602. The '602 patent is in turn a continuation-in-part of application 10/047,899, filed January 14, 2002, now U.S. Patent No. 6,593,522

Accordingly, LI has an effective date of January 14, 2002 as to the subject matter disclosed in application No 10/047,899, an effective date of April 19, 2002 as to the further subject matter disclosed in application No. 10/124,686 and an effective date of November 12, 2003 as to the still further subject matter that first appears in application No. 10/706,520.

4. Prior to January 14, 2002, I reduced to practice the invention disclosed in French Patent Application No. 0213613 and the subject U.S. application No. 10/695,387. The reduction to practice is evidenced by a copy of internal documents attached to this declaration. Also attached is an English-language translation of these documents.

The documents include

i A Request For Test dated June 4, 2001. The document was prepared by Mr. Y. Lubrina on June 4, 2001, at my direction

An email, dated August 14, 2001, from myself to Mr Lubrina. The email forwards a word document outlining features of the invention.

iii A product report dated November 23, 2001. That test report details the results of tests on a prototype possessing all elements of the pending claims. While those test results suggest some areas of improvement that were desired before putting the invention into commercial production, the test results nevertheless establish that the invention worked at least satisfactorily for its intended purpose

iv A memo documenting invention development showing March 5, 2001 and July 9, 2001 development points.

5. Prior to January 14, 2002, the earliest effective date of LI, I had reduced my invention to practice as evidenced by the above with respect to developing and successfully testing forerunners of the corresponding commercial Maestro cooker products, which are based on the subject matter underlying my invention

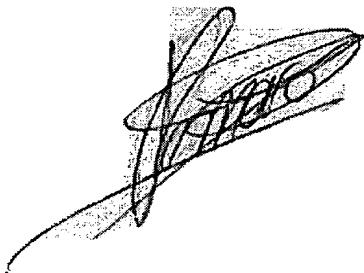
undersigned declares further that all statements made herein of his own knowledge are true and that all statements made on information and belief are believed to be true; and further that these statements were made with the knowledge that willful false statements and the like so made are punishable by fine or imprisonment, or both, under §1001 of Title 18 of the

Docket No. 0507-1060
Appln. No. 10/695,387

United States Code and that such willful false statements may jeopardize the validity of the application or any patent issuing thereon.

Emmanuel ROMERO

Date

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Emmanuel ROMERO". The signature is somewhat stylized and includes a small flourish at the end.

15/09/2005

T.G.C.P Route de dole 39800 POLIGNY	DEMANDE D'ESSAI	N° : MQL-A00 INDICE : B DATE : 02/11/00
AUTEUR : RESPONSABLE LABORATOIRE		PAGE 1/1

PARTIE RESERVEE AU DEMANDEUR



TYPE D'ESSAI

CERTIFICATION

QUALITE

AUTRES

APPAREIL		
Famille : Modules MAESTRO	Type : CUISEUR MULTI FONCTION / BAIN MARIE.	N° série :

LIBELLE DE LA DEMANDE :

-MOTIVATION : Développement d'un « cuiseur Multifonction » permettant l'usage en :

- Bain Marie (fonction classique de maintien) en bac gastro
- Bain Marie « réchauffage » (réchauffage de boite de conserve ... avec plus de niveau d'eau et de puissance)
- Cuisson par immersion (portion de pâtes ...) ds des paniers fils inox identiques à notre cuiseur à pâtes
- Cuisson Vapeur : de poissons ou légumes portion, posés ds des paniers inox GN1/6 peu profonds (50mm) non conçus pour l'instant.

- CONCEPTION : Conçu comme une « petite cive de sauteuse » (virole + fond épais 18/10 8mm épaisseur) format GN2/3 (avec accessoire support bac) et foyer radiant EGO. Commande par défaut EGO (commutateur thermostatique) à tester et définir.

-BUT :

- Tester et choisir la commande représentant le meilleur compromis Performance / Fiabilité / Coût.
- Réaliser les comparatifs performance sous tension nominale
- Tests de conformité norme / analyse de la conception.

SUGGESTION D'ESSAI :

- Démarrer avec le commutateur thermostatique des foyers radiants (HT) et réaliser les essais suivants :
 - Temps de montée en t° niveau d'eau max
 - Capacité d'élévation d'un bac GN2/3 en eau (fn BM)
 - Départ pleine charge eau froide, t° d'eau obtenue sur chaque position du doseur commutateur thermostatique.
 - qualifier la possibilité de régler l'ébullition de l'eau (il faut être en mesure de régler un « gros bouillonnement » ou « faible bouillonnement »)
- à Répéter avec le doseur des CF Elec (T° réduite) et autre commande type celle fournie par maestro (Thermostat limiteur 350°C + doseur d'énergie)
- Avec la commande choisie, réaliser les tests norme (puissance, cas anormaux ...)

Etabli par : YL

Le 4/06/01



Sujet : Cuiseur Multifonctions

Date : 14/08/01

A : ylubrina@club-internet.fr

Fichier : \\Mgc012\ztravail\1-FOURNEAUX\Cuiseur_multifonctions\Schémas.doc (4679168 octets)

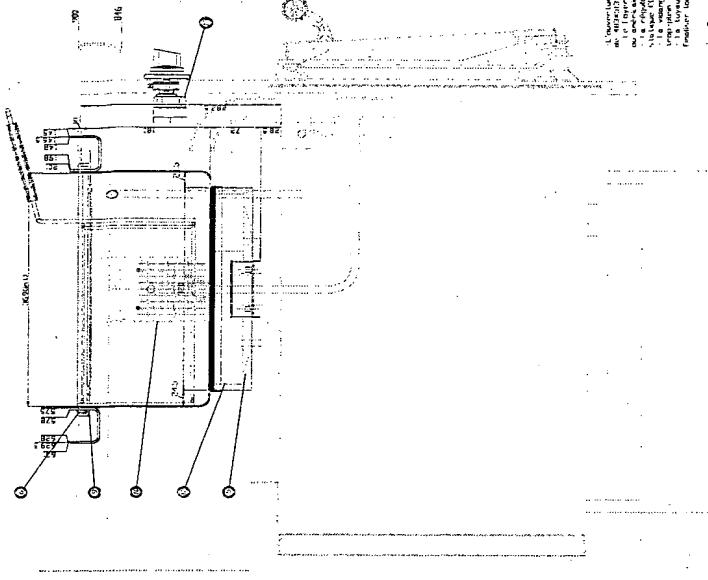
Durée du téléchargement (32000 bits/s) : < 40 minutes

Comme convenu lors de notre communication téléphonique de ce matin, voici un document Word, avec quelques vues significatives concernant l'intégration du cuiseur multi-fonctions sur le produit Maestro.

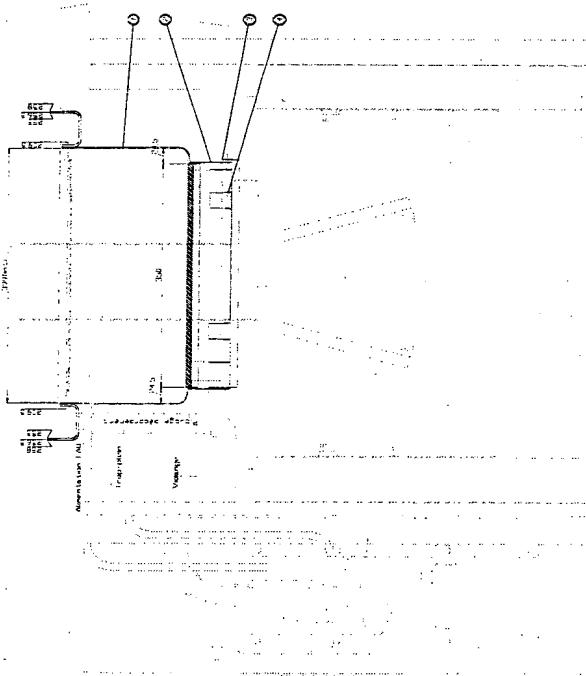
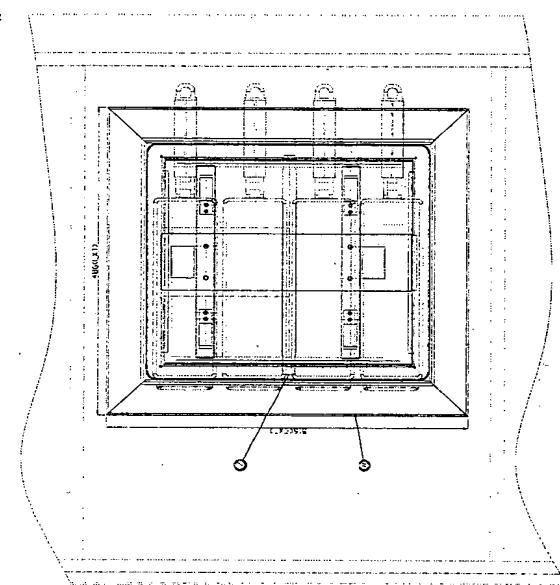
N'hésitez pas à me contacter en cas de remarque, ou de problème à l'ouverture des fichiers.

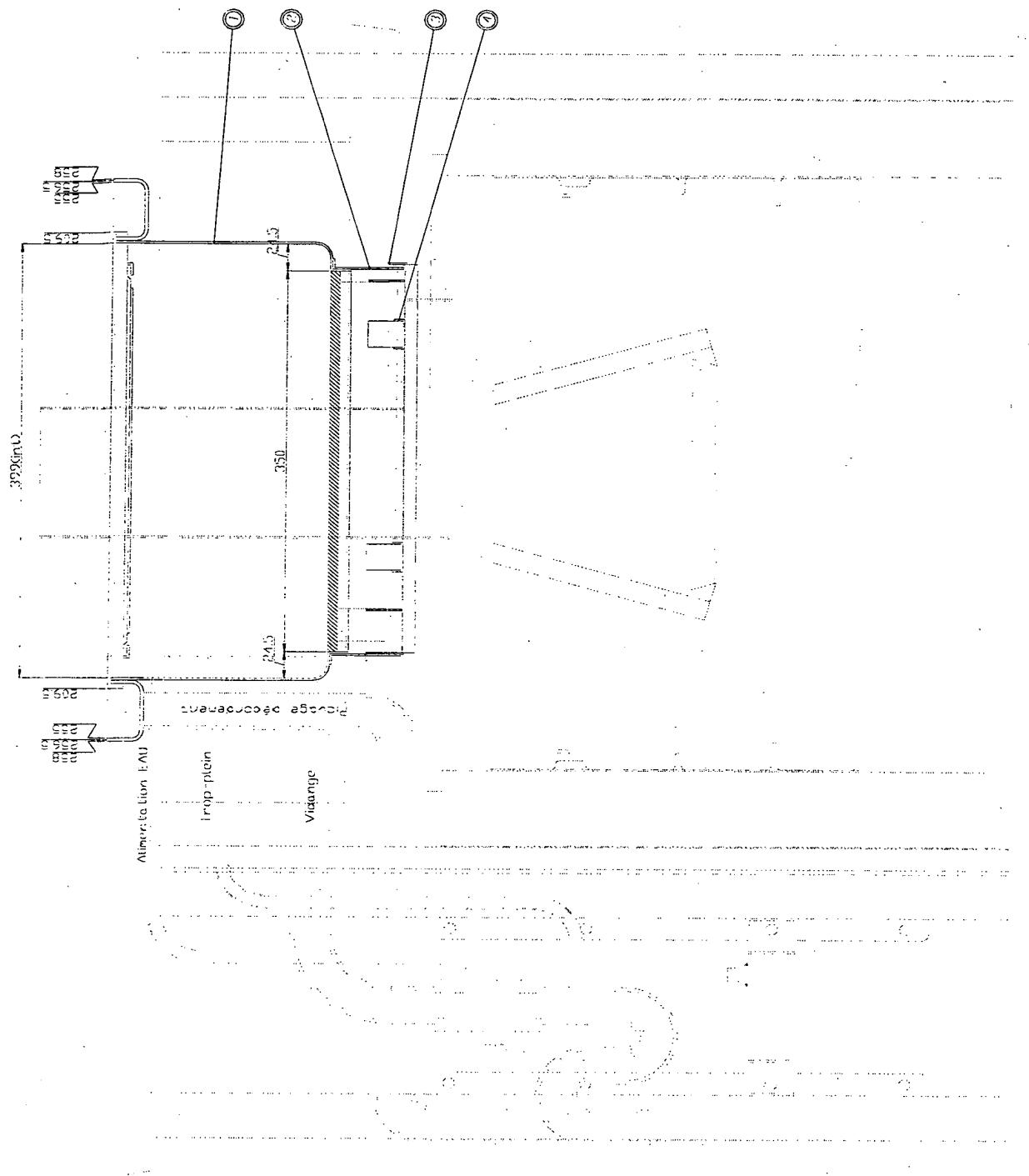
Salutations,

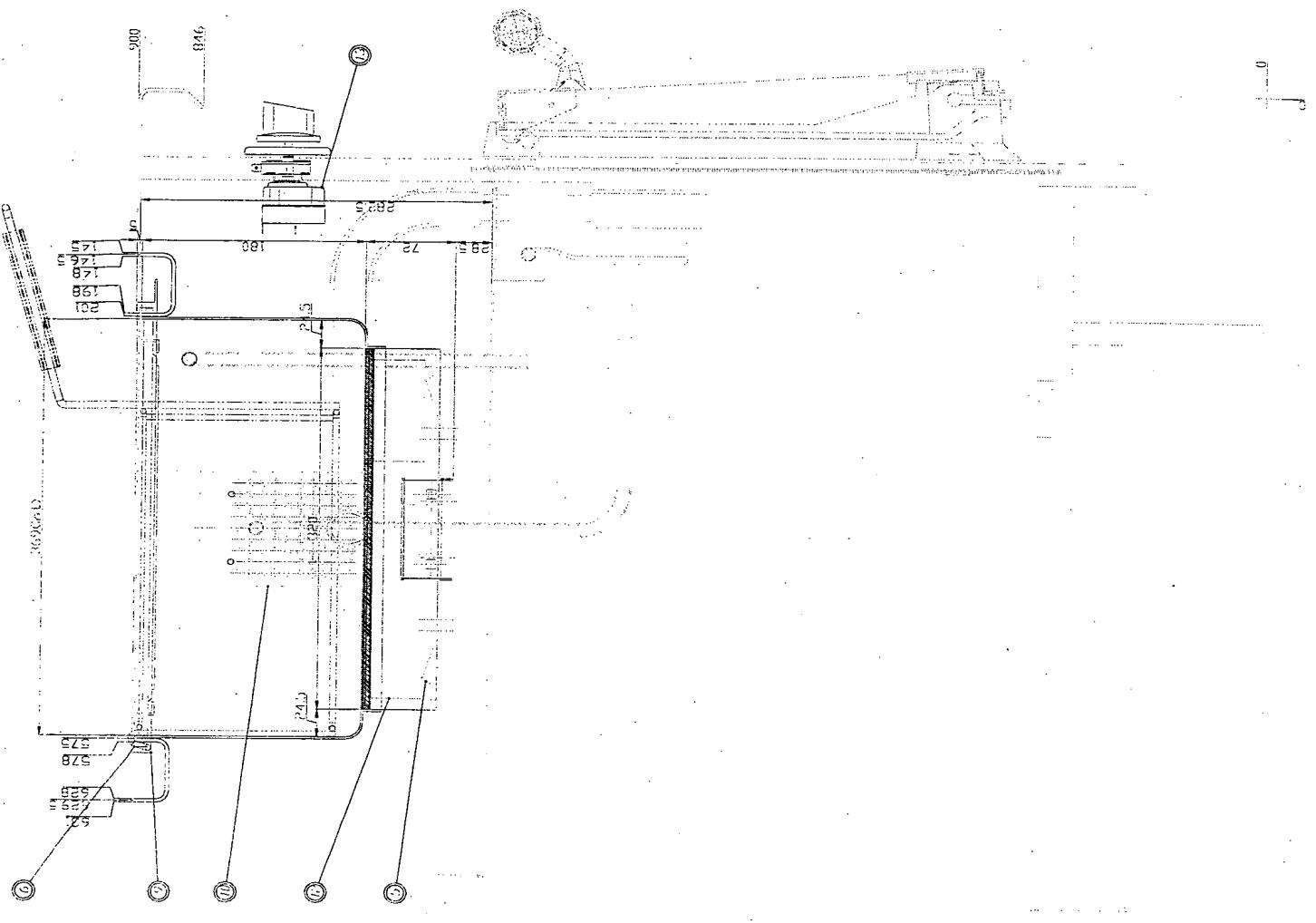
Emmanuel ROMERO



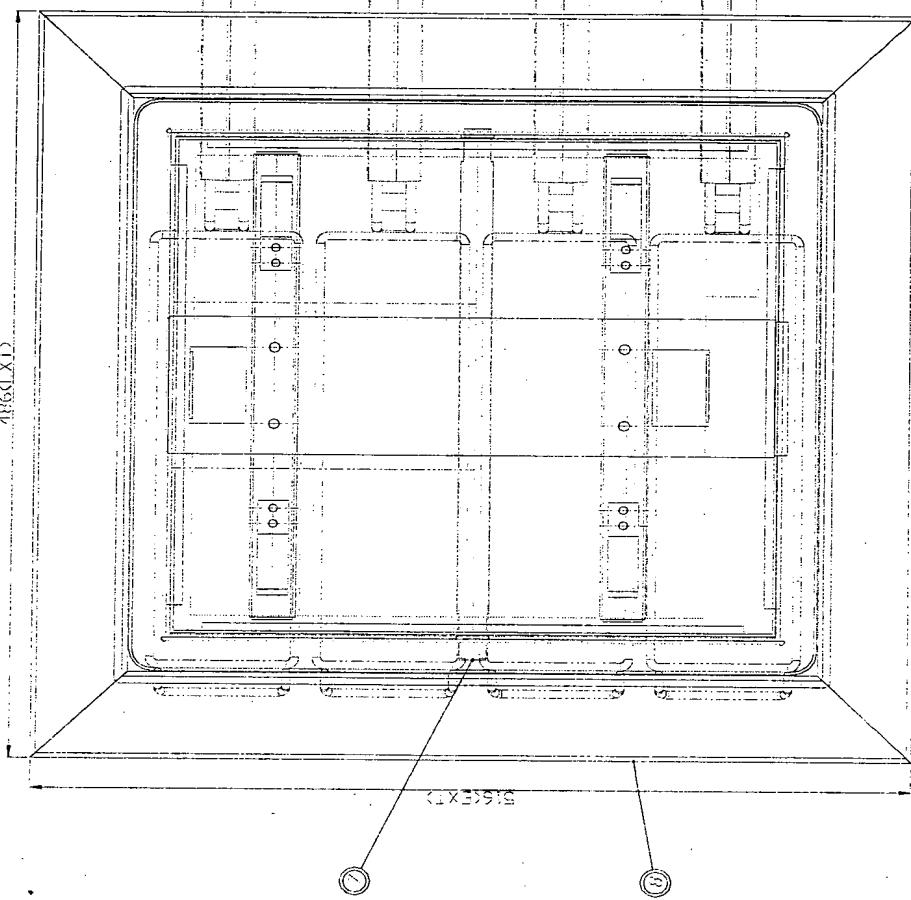
L'importance que la délinquance présente, en France, est de l'ordre d'environ 400000000 francs par an. En 1929, le montant total des dépenses de police et de justice fut de 200000000 francs.

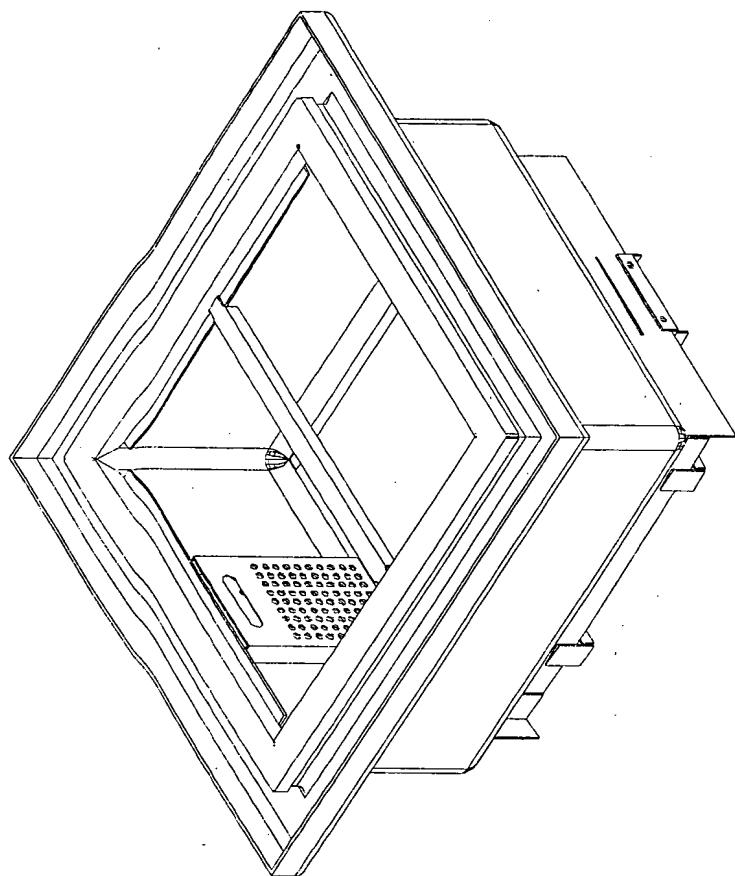




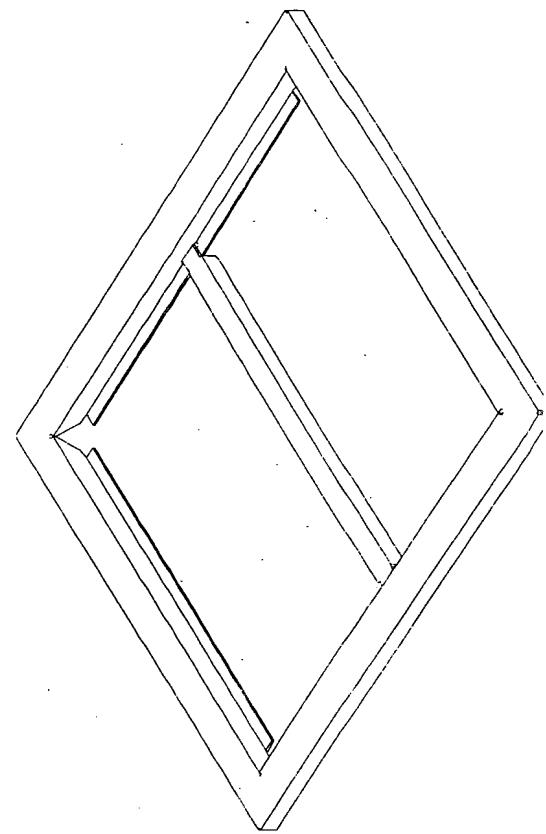


486(X1)

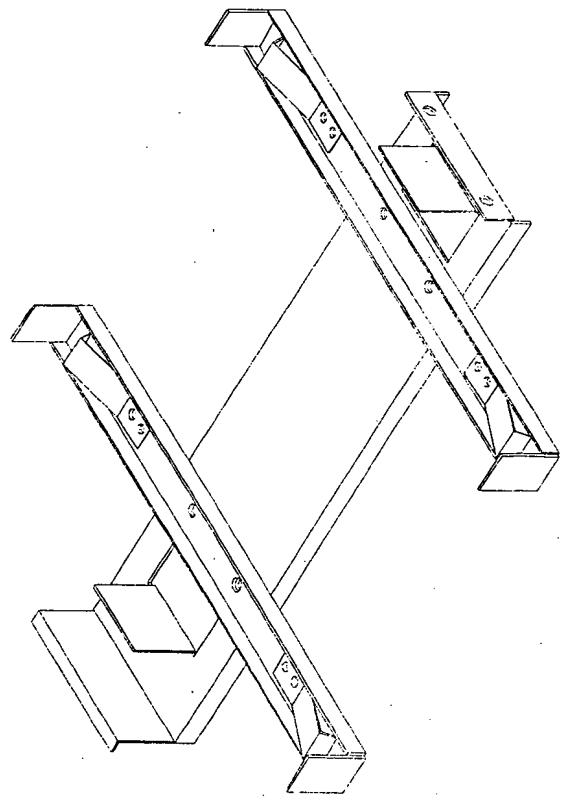
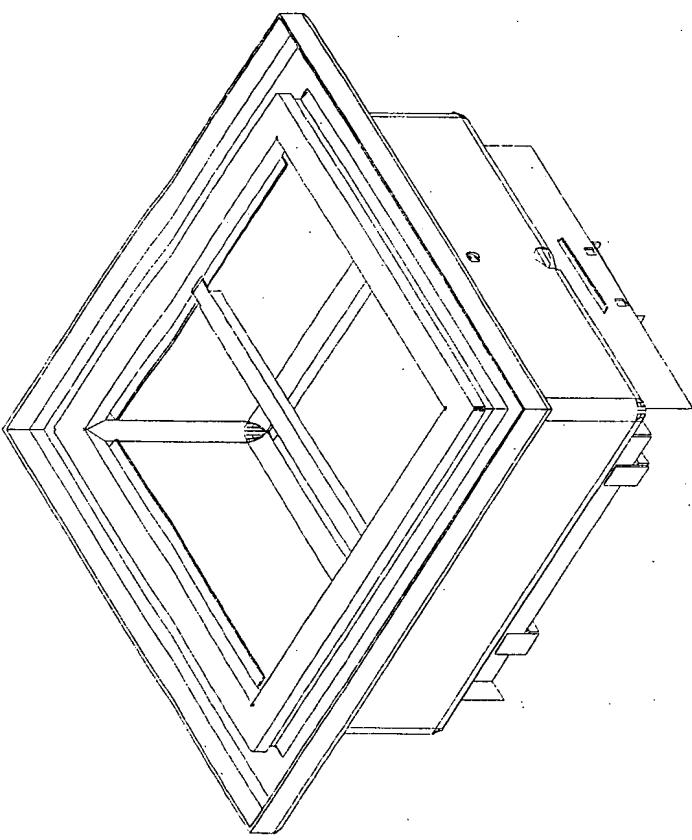




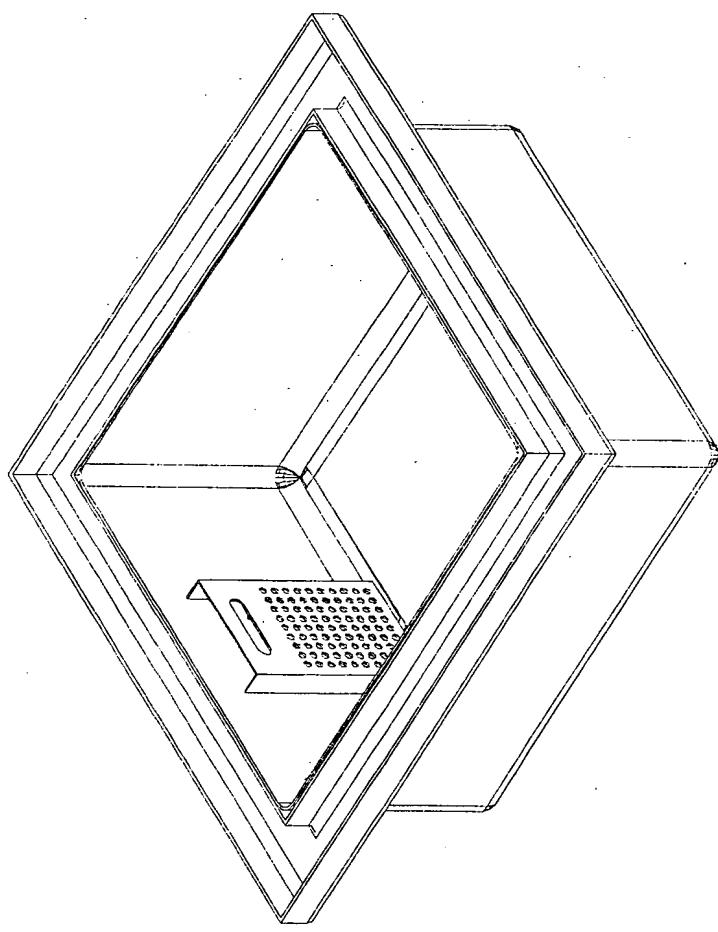
Cadre multifonctions + réglette gastro. 2/3---->1/3



Etrier fixation radiant sur cuve



Cuve sur goulotte débordement



Lundi 08/10/00



COMPTE RENDU

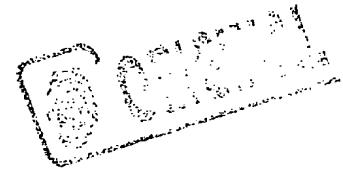
• DES TESTS EFFECTUÉS 3/10/2001

- Prévoir une montée en température plus rapide (10 mn au lieu de 15 mn)
- Prévoir une alimentation eau chaude systématiquement
- Cuisson à l'anglaise (à l'eau en immersion) OK
- Cuisson vapeur OK (poisson en moins de 5 mn)
- Prévoir une cuisson simultanée (vapeur et anglaise)
- Prévoir une utilisation bacs profondeur 65 à 100 mn GN1/9, GN1/6,GN1/3 et GN1/2 perforé avec couvercle et poignée (il faut pouvoir sortir un bac seul sans se brûler)
- Les paniers types friteuses sont trop grands (prévoir des plus petits pouvant se mettre en lieu et place des bacs GN1/9)
- Très bonnes qualités d'ébullition (régulières, fines et constantes sans baisses de régimes)
- Réfléchir à un système gerbable pour augmenter la capacité de cuisson (idem ménager ou système asiatique)
- le proto réalisé est trop profond en utilisation gastro mais serait probablement suffisant pour un établissement gros débit (brasserie ...)
- demande particulière du chef (possibilité d'avoir plusieurs cuve : une des raisons, par exemple, est qu'après une cuisson à l'anglaise de haricot vert l'eau est verte , il n'est pas raisonnable d'envisager une cuisson de choux fleur juste après pour des questions de goût et de couleurs) plusieurs cuves permettraient plusieurs cuisson à l'anglaise simultanée et de vidanger une ou plusieurs cuves plus rapidement, simultanément et nous aurions une monté en température plus rapide car volume eau plus faible. Demande entendu mais attention sur coût et à la complexité.
- l'importance des accessoires plateries de leurs souplesses, pratique et efficacité (cette réflexion sera très importantes pour la ventes de ce concept multicuison)
- divers (racloir amovible plancha, goulotte anti adhésive limiter accroche des graisses
-

MAESTRO GRANDE CUISINE, ROUTE DE CLAVEYSON, 26240 LA MOTTE DE GALAURE

Tél. 04 75 68 74 70 – FAX 04 75 68 74 79 – E.MAIL : Ddebouss@aol.com

SARL AU CAPITAL DE 200.000 F – SIRET 413 146 382 000 10 – CODE APE 295 E – N° TVA INTRA COMMUNAUTAIRE FR 274 131 463 82



Y.LUBRINA

Nombre Pages : 14

OBJET : PLAN PRODUIT MAESTRO DU 23/11/01

Vous trouverez ci-après le compte rendu de la première Réunion Plan Produit Maestro.

Présents : Y.LUBRINA + D.DEBOUSSE + E.ROMERO + J.VANDERSTIGEL

PROCHAINE REUNION : ? ? ?

1. PRIORITES :	2
2. DOSSIERS VALIDÉS EN COURS :	3
<input type="checkbox"/> Rôtissoires « 2002 » :	3
<input type="checkbox"/> Cuiseur Multi Fonctions (Bain-Marie) :	6
<input type="checkbox"/> Normes UL pour Certains Modules :	7
3. DOSSIERS RETD À DÉMARRER :	9
<input type="checkbox"/> Evolution des Rôtissoires :	9
<input type="checkbox"/> Maestro Hôtelier :	10
DOSSIERS À STANDARDISER :	11
<input type="checkbox"/> WOK Induction 5kW (Validé) :	11
<input type="checkbox"/> Grillades Électriques :	11
<input type="checkbox"/> Cuiseur à Pâtes :	11
<input type="checkbox"/> Induction :	11
<input type="checkbox"/> Friteuses Gaz et Elec encastrables :	11
<input type="checkbox"/> Salamandre :	12
4. DOSSIERS R ET D À VALIDER :	12
<input type="checkbox"/> Fournau Particuliers :	12
<input type="checkbox"/> Meubles d'environnements :	12
<input type="checkbox"/> Problèmes d'apro / Prix sur fonderie Spécifique :	12
<input type="checkbox"/> Dossiers de plans manquants :	12
5. DIVERS :	13
<input type="checkbox"/> Standard / Spécial :	13
<input type="checkbox"/> Fiches Techniques / Documentation technique (utilisation / SAV) :	13
<input type="checkbox"/> Eléments Encastrables (cuve friteuse, cuiseur à pâtes, ...) :	14
<input type="checkbox"/> Micro – Equator :	14
6. ARCHIVES :	15
<input type="checkbox"/> Rôtissoires 2001 (Multi-broche, Variation Vitesse, Vorax) (En cours) :	15

Cuiseur Multi Fonctions (Bain-Marie) :

5-03-01 :

DD fait part de son besoin de modules permettant un usage polyvalent en réchauffage (poche sous vide), voir minicuiseur (mini cuiseur à pâtes portion, mini cuiseur portion à la vapeur ...)

YL présente les deux techniques déjà réalisées à TGCP qui sont :

- Le bain-marie à eau Maintien en t° (seule et unique fonction réalisée à TGCP que ce soit en Bloc ou en Self). Les produits arrivent chaud, et nécessitent peu de puissance. Le BM fonctionne avec une faible hauteur d'eau pour privilégier l'échange vapeur. Ces 2 caractéristiques rendent impossible la remise en t° et encore moins la cuisson.
Avantages : Fiabilité maxi - Hygiène maxi (rien dans la cuve) - Faible coût.
- Un bac avec fond inox épais (type sauteuse) et foyer radiant qui autorise une puissance et hauteur d'eau suffisante pour réaliser une fonction Réchauffeur de poches sous-vide (c'était l'objectif), cuiseur à pates portion ...

Idée :

- Réalisation de Bain-Marie « Maintien » : cuve 4 et 5 bacs Gn1/3 encastrables ou soudées en continu. Pour ces modèles, les kit de chauffage / régulation / sécurité existent à TGCP. Si un modèle 3 bac est souhaité : à extrapoler du 4 bacs.
- Réalisation d'un « cuiseur Multi fonction » permettant les fonctions : Bain-marie maintien, Remise en t° (poches ou conserves), cuiseur à pâtes portion, mini marmite, mini braisière, cuiseur vapeur (usage d'un panier et couvercle). Serait réalisé sur « base sauteuse » joues avec large arrondi et fond inox 18/10 8mm + foyer radiant 4kW.
- 1 seul modèle pour un foyer de 300 (12 dm², 24 litres...) : cuve encastrée/Vidange à biseau / bec de remplissage externe.

Avantages : polyvalence / Solution éprouvée.

Inconvénients : étude / Fab par TGCP à planifier.

9-7-01 :

- Compte tenu des pb rencontrés sur le BM actuel, il est décidé d'avancer rapidement sur ce « cuiseur »

- Cahier des charges :

- Fonctions : BM Maintien (cadres supports Gastro), BM Réchauffage (avec Clai de fond), Cuiseur vapeur (Bacs gastro perforés + Couvercle affleurant), Cuisson à l'eau de pâtes, légumes (Paniers inox)
- Gamme : Module 4 kW env 450 *400 mm Prof environ 200 mm (Il est préférable de mettre 2 modules indépendants qu'un grand modèle, en cas de besoin, pour plus de souplesse et commodité d'agencement du fourneau)

- Caractéristiques :

- Vanne avec trop plein muni d'une crête protégeant la vidange
- Goulettes périphériques (condensas de couvercle / conformité hygiène pour cuissons par immersion, permet un couvercle affleurant...)
- Arrivée d'eau (intégrée au dessus du trop plein)
- Cuve avec large arrondis et fond inox épais (conception « type sauteuse »), chauffé par foyer radiant identique aux planchas, vitro ...

- Planning :

- 13-07-01 : ER et DD valident les dimensions finales pour le maximum de souplesse en usage Bacs gastro.
- 17-07-01 : ER vient à TGCP. YL met à disposition JP Grenard la journée pour étude de la cuve et lancement de 2 prototypes de cuve.
- Juillet / Aout : étude par ER des accessoires et réalisation par MGC du proto complet (un modèle indépendant aux spécifications « europe », un modèle intégré au fourneau U L)
- Septembre : Tests TGCP.

T.G.C.P. Route de Dole 39800 POLIGNY	REQUEST FOR TEST	No: MQL-A00 Index: B Date: 02/11/00
AUTHOR: LABORATORY MANAGER		PAGE 1/1

AREA RESERVED FOR APPLICANT

TYPE OF TEST

CERTIFICATION	QUALITY	OTHER
UNIT	Type:	Serial No.:
Family: Maestro Modules	Multipurpose steam cooker/double boiler	

WORDING OF REQUEST:

-BACKGROUND: Development of a "multipurpose steam cooker" permitting use as:

- double boiler (conventional holding function) as gastronomic tray
- "warming" double boiler (warming canned foods ... with higher water level and power)
- immersion cooking (portion of pasta, etc.) in stainless steel mesh baskets identical to our pasta cooker
- steam cooking: portion of fish or vegetables, placed in GN1/6 shallow (50mm) stainless baskets not designed for the time being.

-DESIGN: Designed as a "small steam/sauté pan" (shell and thick bottom 18/10 8mm thick) format GN2/3 (with tray support accessory) and EGO heating element. EGO control by default (thermostatic switch) to be tested and defined.

-PURPOSE:

- test and select the control representing the best Performance/Reliability/Cost compromise.

- determine comparative performance with rated voltage
- standard conformity tests/design analysis

-TEST SUGGESTION:

- start with the thermostatic switch of the heating element (HT) and perform the following tests:
 - temperature rise time with max water level
 - raising capacity of a GN2/3 tray with water (DB function)
 - start with maximum cold water level, water temperature obtained on each thermostatic switch adjuster position
 - qualify the possibility of adjusting the water boiling (ability to set "high boil" or "low boil")
- repeat with the CF elec adjuster (reduced temperature) and other control like the one supplied by Maestro (limiting thermostat 350°C + energy adjuster)
- with the control selected, perform the standard tests (power, abnormal cases, etc)

Prepared by: YL	Date 4/06/01
-----------------	--------------

Subject: Multifunction steam cooker

Date: 14/08/01

To: ylubrina@club-internet.fr

File:\Mgc012\ztravail\1-

FOURNEAUX\Cuiseur_multifonctions\Schémas.doc (4679168 octets)

Download time (32000 bits/s): <40 minutes

As agreed in our phone conversation this morning, here is a Word document, with some significant views concerning the integration of the multifunction cooker with the Maestro product.

Feel free to contact me for any further details or problems in opening the files.

Greetings,

Emmanuel Romero

BC MAESTRO

BONNET CIDELCEM

A MULTIPURPOSE COOKING TRAY

REPORT

- TESTS PERFORMED ON 3/10/2001
- Provide for faster temperature rise (10min instead of 15min)
- Provide for systematic supply of hot water
- English cooking (water immersion) OK
- Steam cooking OK (fish in less than 5 min)
- Provide for simultaneous cooking (steam and immersion)
- Provide a use with trays depth 65 to 100 mm GN1/9, GN1/6, GN1/3 and GN1/2 perforated with lid and handle (a single tray must be removable without burn risk)
- Standard deep-fryer baskets are too large (provide smaller ones to be used instead of the GN1/9 trays)
- Very good boiling performance (uniform, small and constant bubbles without fluctuation)
- Consider a stackable system to increase cooking capacity (ditto household or Asian system)
- The prototype is too deep for gastronomic use but would probably be adequate for a high volume establishment (brasserie, pub, diner)
- Special request from the chef (possibility of having several tanks: one of the reasons, for example, is that after immersion cooking of green beans, the water is green, and it is unreasonable to cook cauliflower immediately afterward, for questions of taste and colour), several tanks would allow several simultaneous immersion cookings and faster tank drainage, simultaneously, and we would have a faster temperature rise because of the smaller volume

of water. Request understood but consider cost and complexity

- Scale of kitchen accessories and their flexibility, practicality and effectiveness (this consideration will be very important for sales of this multicooking concept)
- Miscellaneous (removable plate scraper, non-stick gutter to limit grease sticking)

HORIS

TGCP

Y. LUBRINA

Number Pages: 14

PURPOSE: MAESTRO PRODUCT PLAN OF 23/11/01

Here is the report of the first Maestro Product Plan Meeting

Present: Y. LUBRINA + D. DEBOUSSE + E. ROMERO + J.
VANDERSTIGEL

NEXT MEETING ???

1. PRIORITIES..... 2

2. VALIDATED FILES IN PROGRESS: 3

"2002" spit-roasters: 3
Multifunction steam cookers (double boiler): 6
UL standards for certain modules: 7

3. R&D FILES TO START: 9

Developments in spit-roasters: 9
Hotel Maestro: 10
FILES TO STANDARDISE 11

WOK induction 5kW (validated): 11
Electric Grills: 11
Pasta Cooker: 11
Induction: 11
Built-in gas and electric deep-fryers: 11
Slow-combustion stove: 12

4. R&D FILES TO VALIDATE:	12
Individual kitchen range:	12
Surrounding units:	12
Supply problems/price on specific castings:	12
Missing drawings files:	12
5. MISCELLANEOUS	13
Standard/special:	13
Technical data sheets/technical literature (use/CS):	13
Built-in elements (deep-fryer tray, pasta cooker):	14
Micro-Equator:	14
6. ARCHIVES:	15
2001 spit-roasters (multi-spit, speed variation, Vorax) (in progress):	15

Multifunction Steam Cooker (Double Boiler):

5-03-01

DD stated his need for modules permitting versatile use for warming (vacuum seal packs), see minicooker (pasta portion minicooker, portion steam minicooker ...)

YL presented the two techniques already used at TGCP:

- The water double bath for holding at temperature (only function performed at TGCP either for Block or for Self). The products arrive warm, and require little power. The DB operates with low water height to privilege steam exchange. These two features make temperature restoration and even cooking impossible.
Advantages: Maximum reliability - maximum hygiene (nothing in the tank) - low cost.
- A tray with thick stainless bottom (sauté pan type) and heating element for sufficient power and water height to warm vacuum seal packs (that was the aim), portion pasta cooker.

Idea:

- Construction of "Holding" double boiler: tank with 4 and 5 trays GN1/3 built-in or seamless welded. For these models, the heating/regulation/safety kits exist at TGCP. If a 3-tray model is desired: extrapolate from the 4-tray model.
- Construction of a "multifunction cooker" permitting the functions: holding double boiler, temperature restoration (packs or cans), portion pasta cooker, mini stew-pot, mini braising pot, steam cooker (use of a basket and lid). Would be constructed on "sauté pan base" sides with wide roundoff and 18/10 8mm stainless bottom + 4kW radiant heating element.

- A single model for 300 units (12 dm², 24 liters): built-in tank, faucet drain/external filling spout.

Advantages: versatility/proven solution.

Drawbacks: design/manufacture by TGCP to be planned.

9-7-01:

- Report of problems encountered on the present DB, it was decided to go ahead rapidly on this "cooker".
- Specification:
 - Functions: holding DB (gastronomic support frames), warming DB (with bottom tray), steam cooker (perforated gastronomic trays + flush lid), water cooking of pasta, vegetables (stainless baskets).
 - Range: 4 kW module about 450* 400 mm, depth about 200 mm (preferable to place 2 independent modules rather than one large module, as required, for greater flexibility and convenience of kitchen range placement).
- Characteristics:
 - Valve with overflow with strainer protecting drain
 - Peripheral gutters (lid condensates/ hygiene conformity for immersion cooking, allows flush lid)
 - Water empty (built-in above overflow)
 - Tank with wide roundoffs and thick stainless bottom ("sauté pan" design), heated by

radiant heater identical
to hot plates, vitro

- Schedule:

- 13-07-01: ER and DD validate the final dimensions for maximum flexibility in gastronomic tray use.
- 17-07-01: ER comes to TGCP. YL releases JP Grenard for the day to design the tank and launch the 2 tank prototypes.
- July/August: design by ER of accessories and construction by MGC of the complete prototype (one independent model to "Europe" specifications, one built-in model with UL kitchen range)
- September: TGCP tests.

**This Page is Inserted by IFW Indexing and Scanning
Operations and is not part of the Official Record**

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images include but are not limited to the items checked:

- BLACK BORDERS**
- IMAGE CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES**
- FADED TEXT OR DRAWING**
- BLURRED OR ILLEGIBLE TEXT OR DRAWING**
- SKEWED/SLANTED IMAGES**
- COLOR OR BLACK AND WHITE PHOTOGRAPHS**
- GRAY SCALE DOCUMENTS**
- LINES OR MARKS ON ORIGINAL DOCUMENT**
- REFERENCE(S) OR EXHIBIT(S) SUBMITTED ARE POOR QUALITY**
- OTHER:** _____

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning these documents will not correct the image problems checked, please do not report these problems to the IFW Image Problem Mailbox.